D AT

Bedienungs- und Installationsanleitung

ORANIER

Küchentechnik

Einbau-Backofen
EBS 9927

Einbau-Herd
EBH 9928

4051543023335 / 4051543023328

Sehr geehrter Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für ein ORANIER-Haushaltsgerät entschieden haben!

ORANIER-Haushaltsgeräte bieten Ihnen ausgereifte und zuverlässige Technik, Funktionalität und ansprechendes Design.

Sollten Sie trotz unserer sorgfältigen Qualitätskontrolle einmal etwas zu beanstanden haben, so wenden Sie sich bitte an unseren zentralen Kundendienst, hier wird man Ihnen gerne behilflich sein:

Kundendienst-Anforderung
eMail service-kt@oranier.com
Telefon 0 64 62 / 9 23-355
Telefax 0 64 62 / 9 23-359

Ersatzteil-Anforderung
eMail ersatzteil-kt@oranier.com
Telefon 0 64 62 / 9 23-355
Telefax 0 64 62 / 9 23-359

Alle Dienste sind erreichbar
Mo - Do 8.00 - 17.00 Uhr
Fr 8.00 - 15.00 Uhr

Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per eMail oder Telefax mit.

Ländervertretungen:

Österreich

ORANIER
Niederlassung Österreich
Dürrnberger Straße 5 · 4020 Linz

Telefon <43> 07 32 / 66 01 88
Telefax <43> 07 32 / 66 02 23
eMail sales@oranier.at

Inhaltsverzeichnis

Ihr Gerät im Überblick 3
Bedienfeld 4

Wichtige Sicherheitshinweise 5

Bedienelemente 8

Funktionssymbole
Heizarten Wahlschalter 9

Elektronische Uhr/Zeitschaltur 10
- Einstellen der Uhr 10
- Manueller Betrieb 10
- Kurzzeit-Wecker (Alarm) 10
- Halbautomatischer Betrieb 10
- Vollautomatischer Betrieb 11

Erstmalige Benutzung 12
- Umweltverträglichkeit 12
- Kühlventilator 12

Reling aushängen 12
Reinigung und Pflege 12
Auswechseln des Leuchtmittels 13
Reinigung der Scheibe in der Backraumtür 14
Backraumtür ausbauen 15

Einbau des Backofens 16

Elektrischer Anschluss 18
- Sicherheitshinweise 18

Elektrischer Anschluss EBS 9927 08 18
Anschluss Kochzonen (nur EBH) 18

Elektrischer Anschluss EBH 9928 08 19
- Anschlussschemata EBH 9928 08 19

Fehlertabelle 20

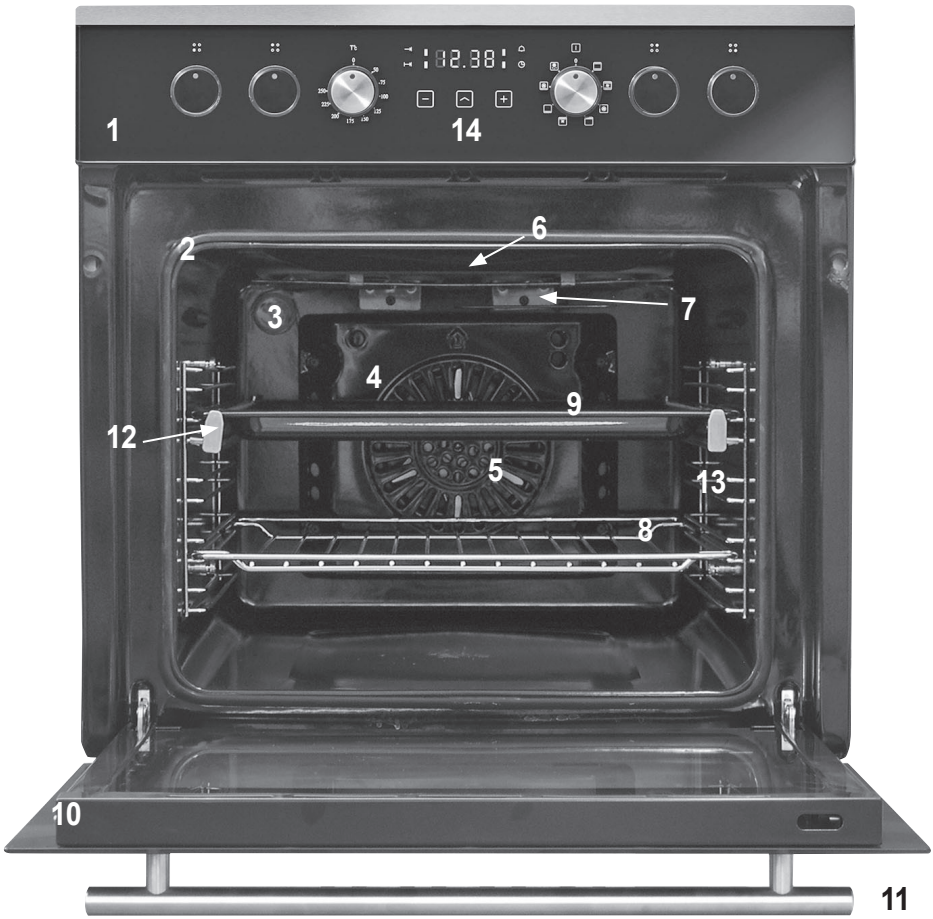
Technische Daten und Abmessungen 21

Hinweise zu Entsorgung 22

ORANIER-Werksgarantie 23

Eine Entsorgung von Gerät und Verpackung über den normalen Haushaltabfall ist nicht zulässig! Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen (siehe Hinweis Seite 22).

Ihr Gerät im Überblick



1 Bedienfeld
2 Dichtung
3 Backraumbeleuchtung
4 Ringheizkörper
5 Umluftventilator
6 Oberes Heizelement
7 Grill-Heizelement
8 Grillrost
9 Backblech
10 Wärmeisolierte Backraumtür
11 Türgriff
12 Teleskopauszug (Option)
13 Reling
14 Timer (Uhr/Zeitschaltuhr)

Bedienfeld

EBS 9927 08

Kontrollleuchte rot
Heizung

Thermostat

Heizarten-
Wahlschalter

Kontrollleuchte
gelb
Ofen in Betrieb

EBH 9928 08

Leistungsregler
Kochstellen

Kontrollleuchte rot
Heizung

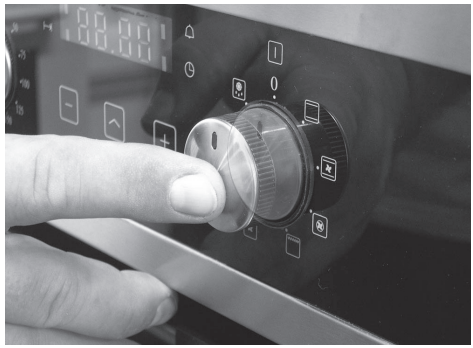
Kontrollleuchte gelb
Ofen in Betrieb

Leistungsregler
Kochstellen

Thermostat

Heizarten-
Wahlschalter

Die Bedienknebel dieser Geräte sind mit einem Fingerdruck in Position 0 versenkbar (Abb. rechts) und im versenkten Zustand vor Verschmutzung und versehentlicher Fehlbedienung geschützt.



Wichtige Sicherheitshinweise

Das Gerät bei Lieferung sofort auspacken oder auspacken lassen. Das allgemeine Aussehen prüfen. Eventuelle Vorbehalte schriftlich auf dem Lieferschein vermerken, und ein Exemplar davon behalten.
Bitte lesen Sie die vorliegenden Hinweise zum Einbau und Gebrauch des Gerätes aufmerksam vor der ersten Inbetriebnahme durch, damit Sie Ihr Gerät schnell beherrschen.
Diese Betriebsanleitung mit dem Gerät aufbewahren. Sollte das Gerät an eine andere Person verkauft oder veräußert werden, sichergehen, dass diese Person auch die Bedienungsanleitung erhält. Vor der Installation und Benutzung des Backofens müssen diese Hinweise zur Sicherheit des Gerätes zur Kenntnis genommen werden. Sie sind für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen verfasst worden.
Dieses Handbuch wurde für verschiedene Modelle einer Reihe verfasst. IHR GERÄT KANN EINIGE DER IN DIESEM HANDBUCH ERKLÄRTEN AUSSTATTUNGEN NICHT BEINHALTEN. WÄHREND SIE DIESES HANDBUCH DURCHLESEN, SOLLTE SIE AUF DIE ABBILDUNGEN ACHTEN.

Allgemeine Sicherheitshinweise

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit körperlichen und geistigen Behinderungen und Behinderungen der Sinnesorgane bzw. Personen ohne Erfahrungen und Kenntnisse bedient werden, wenn sie vorher beaufsichtigt wurden oder Anweisungen zur sicheren Bedienung des Geräts erhalten haben und die etwaigen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Beim Reinigen und Pflegen dürfen Kinder nicht unbeaufsichtigt bleiben. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

WARNUNG: Während der Benutzung können das Gerät und die zugänglichen Teil heiß werden. Achten Sie darauf, dass Sie nicht die Heizelemente im Inneren des Backraums berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.

WARNUNG:
Das Gerät wird während der Verwendung heiß. Achten Sie darauf, dass Sie nicht die Heizelemente im Inneren des Backraums berühren.
Die Handgriffe werden nach kurzer Zeit der Verwendung des Gerätes heiß. Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Metallschaber, um die Scheibe in der Backraumtür zu reinigen. Diese können die Oberfläche zerkratzen, was zum Bersten der Glasscheibe führen kann.
Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger.

WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um die Gefahr von elektrischen Schlägen zu vermeiden.

- Ihr Gerät wurde unter Einhaltung der einschlägigen inländischen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Servicetechnikern durchgeführt werden. Die Aufstellung oder Reparaturarbeiten, die von nicht autorisierten Technikern ausgeführt wurden, können Sie gefährden.
- Jegliche Modifikation der technischen Eigenschaften des Gerätes ist gefährlich und daher verboten. Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die lokalen Netzbedingungen und die Einrichtung des Gerätes kompatibel sind. Die Vorschriften für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.
- VORSICHT: Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt bestimmt und sollte nicht für andere Zwecke oder auf einer anderen Anwendung, z. B. für gewerbliche und industrielle Anwendung oder in einem kommerziellen Umfeld verwendet werden.
• Heben oder verschieben Sie das Gerät nicht durch Ziehen an der Backraumtür.

Da das Glas brechen könnte, sollten Sie bei der Reinigung stets vorsichtig sein, um Kratzer zu vermeiden. Vermeiden Sie Schläge auf das Glas durch Gerätezubehör.
- Überprüfen Sie, ob die Stromzuleitung nicht während der Installation eingeklemmt wurde. Wird das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dem Vertrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Lassen Sie niemals Kinder auf die geöffnete Backraumtür klettern oder auf ihr sitzen.

Warnhinweise zur Installation
- Sie dürfen das Gerät, solange es nicht eingerichtet ist, nicht in Betrieb nehmen. Das Gerät darf nur von einem autorisierten Techniker aufgestellt und in Betrieb genommen werden. Der Hersteller ist nicht haftbar für Schäden, die durch falsche Aufstellung oder wegen der Aufstellung durch nicht befugte Personen verursacht werden.
- Während Sie das Gerät auspacken, sollten Sie es auf Transportschäden überprüfen. Für den Fall, dass Sie einen Schaden erkennen, verwenden Sie das Gerät bitte nicht, sondern setzen Sie sich sofort mit einem qualifizierten Kundendienst in Verbindung. Da die für die Verpackung verwendeten Materialien (Nylon, Heftklammern, Styropor etc.) für Kinder gefährlich sein können, sollten Sie diese einsammeln und sofort entsorgen.
Schützen Sie das Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es niemals Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee oder Staub usw. aus.
- Die das Gerät umgebenden Materialien (Schrank) muss in der Lage sein, einer Temperatur von mindestens 100 °C zu widerstehen.

Während der Verwendung
Wenn Sie das Gerät das erste Mal einschalten, wird ein bestimmter Geruch entstehen, der von den Isoliermaterialien und den Heizelementen herrührt. Deshalb sollten Sie das Gerät vor der ersten Verwendung bei maximaler Temperatur für 30 Minuten leer betreiben. Bitte lüften Sie während dieser Zeit die Umgebung, in welcher das Gerät installiert ist, gründlich durch.
- Die inneren und äußeren Oberflächen des Gerätes werden bei seiner Verwendung heiß. Wenn Sie die Backraumtür öffnen, treten Sie, um dem aus dem Backraum entweichenden heißen Dampf auszuweichen, etwas zurück. Es besteht die Gefahr von Verbrennungen.
- Stellen Sie während des Betriebs keine enflammbaren oder brennbaren Materialien in oder in die Nähe des Gerätes.
- Verwenden Sie stets hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie Nahrungsmittel in das Gerät geben oder herausnehmen. Lassen Sie das Gerät beim Kochen mit festen oder flüssigen Fetten nicht unbeaufsichtigt. Diese könnten bei sehr hohen Temperaturen zu brennen beginnen. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl.

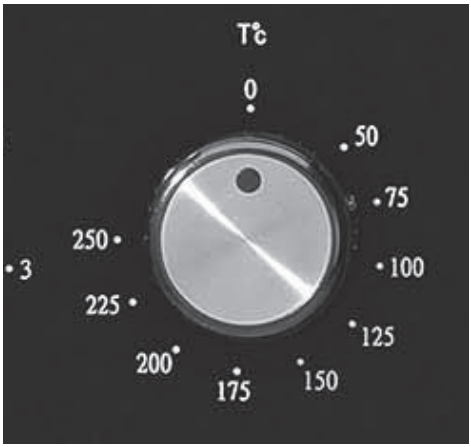
- Achten Sie stets darauf, dass die Regler in der Position „0“ (Stop) stehen, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Wenn Sie die Ablagen herausziehen, neigen sie sich. Achten Sie darauf, dass keine heißen Flüssigkeit überlaufen.

- Hängen Sie keine Handtücher, Spültücher oder Tücher an das Gerät oder seine Griffe.

Reinigung und Wartung
- Bevor Sie irgendwelche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen, müssen Sie das Gerät ausschalten. Sie können dies mit dem Trennen des Gerätes von der Stromversorgung oder Ausschalten der Hauptsicherung tun.
- Sie dürfen während der Reinigung der Kontrollfläche die Schaltknöpfe nicht entfernen.

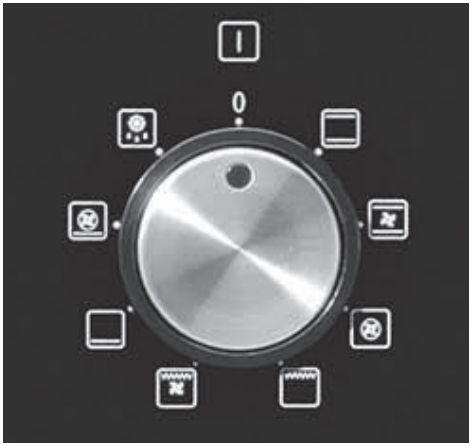
FÜR EINE EINWANDFREIE FUNKTION UND DIE GRÖSSTMÖGLICHE SICHERHEIT SOLLTEN SIE STETS ORIGINALERSATZTEILE VERWENDEN UND IM BEDARFSFALL NUR EINEN AUTORISIERTEN WARTUNGSDIENST BEAUFTRAGEN.

Bedienelemente



Thermostat

Mit dem Temperaturregler stellen Sie die erforderliche Garraumtemperatur, abhängig vom Gargut zwischen 50ºC und 250ºC, ein.



Heizarten-Wahlschalter

Mit diesem Wahlschalter bestimmen Sie die gewünschte Beheizungsart des Garraumes.

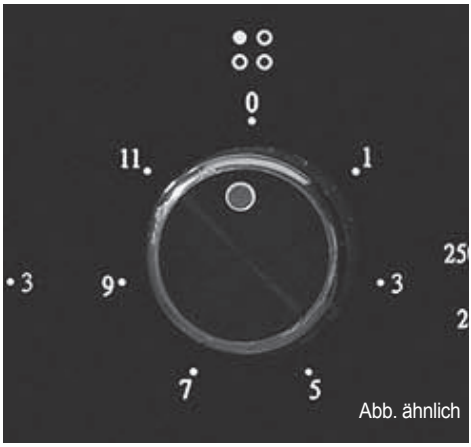


Abb. ähnlich

Leistungsregler Kochstellen

(Nur Modell EBH 9928 08)

Leistungsregler für die elektrischen Kochstellen. Hier z.B. für die Kochstelle hinten links.
Mit dem Erhöhen der Leistungsstufe (Drehen im Uhrzeigersinn) wird die Wärmeabgabe erhöht.
Je nach Ausführung des Gerätes sind die Leistungsregler mit den Zahlen 1-11 bedruckt, anstatt der Schalterblende.

Funktionssymbole Heizarten-Wahlschalter

Gerät ausgeschaltet

Ober- und Unterhitze kombiniert

Die unteren und oberen Heizelemente sind in Betrieb. Die klassische Betriebsart - nahezu unübertroffen wenn es um das Garen unterschiedlich zusammengesetzter Speisen geht. Garen nur auf einer Ebene möglich.

Ober- und Unterhitze mit Umluft

Oberes und unteres Heizelement mit gleichzeitig arbeitenden Umluftventilator. Die heiße Luft wird gleichmäßig im gesamten Backraum verteilt. Diese Funktion eignet sich auch gut für eine schnelle Bräunung.

Echte Heißluft

Ringheizkörper und der Umluftventilator sind in Betrieb. Auf Grund der gleichmäßigen Temperaturverteilung ist Garen und Backen auf mehreren Einschubebenen gleichzeitig möglich.

Großflächengrill

Oberes- und Grillheizelement sind in Betrieb.
Diese Funktion eignet sich gut für eine schnelle Bräunung.

Großflächengrill mit Umluft

Oberes- und Grillheizelement mit gleichzeitig arbeitenden Umluftventilator. Die heiße Luft wird gleichmäßig im gesamten Backraum verteilt. Diese Funktion eignet sich auch gut für eine schnelle Bräunung.

Unterhitze

Das untere Heizelement ist in Betrieb.
Zum Nachbacken von Kuchen oder Pizza, sorgt für einen knusprigen Boden!

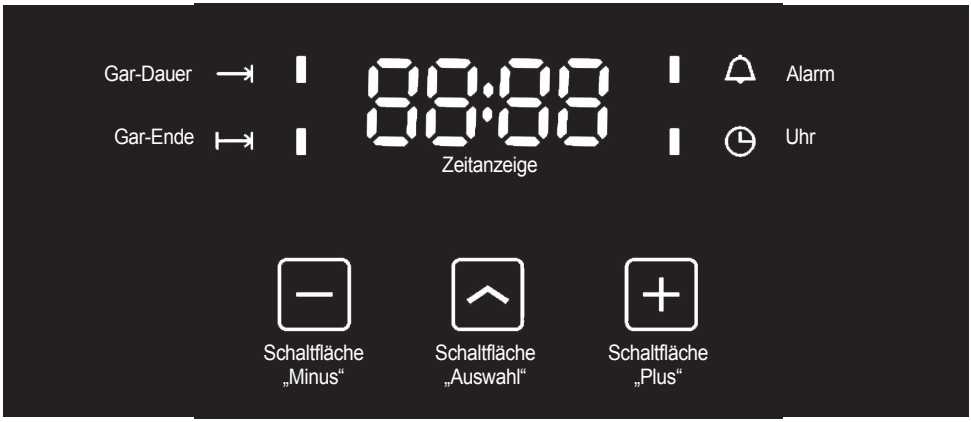
Pizzastufe

Das untere Heizelemente, der Ringheizkörper und der Umluftventilator sind in Betrieb. Ideal, wenn der Boden knusprig und der Belag saftig bleiben soll. Also bestens geeignet für Pizza und Obstkuchen.

Auftaufunktion

Nur der Umluftventilator ist in Betrieb, ohne Heizung.
Der Auftauvorgang erfolgt sehr schonend bei Zimmertemperatur

Elektronische Uhr / Zeitschaltuhr



Einstellen der Uhr

Vor der ersten Inbetriebnahme oder nach einem Stromausfall blinkt die Anzeige der Zeitschaltuhr. Es ist zum Betrieb des Backofens unbedingt erforderlich die Uhrzeit einzustellen, um den Herd freizuschalten. Kein Betrieb ohne eingestellte Uhrzeit möglich!

Zur Einstellung der Uhrzeit mit den Schaltflächen „Plus“ oder „Minus“ die aktuelle Uhrzeit einstellen. Bei kurzer Berührung der Schaltflächen ändert sich die Einstellung um jeweils 1 Minute. Werden die Schaltflächen dauerhaft für ca. 3 Sekunden berührt, ändert sich die Einstellung im Schnelllauf.
5 Sekunden nach der letzten Änderung wird die eingestellte Uhrzeit übernommen. Zur sofortigen Speicherung der Uhrzeit betätigen Sie bitte die Schaltfläche „Auswahl“.

Manueller Betrieb

Für manuellen Betrieb sind keine weiteren Einstellungen der Zeitschaltuhr erforderlich. Stellen Sie die Temperatur ein und wählen Sie eine Beheizungsart. Das Gerät beginnt sofort zu arbeiten.

Kurzzeitwecker (Alarm)

Schaltfläche **„Auswahl“** so oft betätigen, bis das Symbol **„Alarm“** blinkt. Jetzt mit den Schaltflächen **„Plus“ / „Minus“** den gewünschten Kurz-Zeitraum einstellen.
Bei kurzer Berührung der Schaltflächen ändert sich die Einstellung um jeweils 1 Minute. Werden die Schaltflächen dauerhaft für ca. 3 Sekunden berührt, ändert sich die Einstellung im Schnelllauf.
5 Sekunden nach der letzten Änderung wird der eingestellte Kurz-Zeitraum übernommen. Nach Ablauf des Kurz-Zeitraumes ertönt für 2 Minuten ein Signalton, der durch das Betätigen einer beliebigen anderen Schaltfläche auch vorzeitig beendet werden kann.

WICHTIG:
Bei halbautomatischem und automatischem Betrieb muss der Thermostat auf die gewünschte Temperatur und der Heizarten-Wahlschalter auf die gewünschte Beheizungsart gestellt werden.

Halbautomatischer Betrieb (Gar-Dauer)

Für bestimmte Garzeiten. Schaltfläche **„Auswahl“** so oft betätigen, bis das Symbol **„Gar-Dauer“** blinkt. Jetzt mit den Schaltflächen **„Plus“ / „Minus“** die gewünschte Gar-Dauer einstellen (max. 10 Stunden).
Bei kurzer Berührung der Schaltflächen ändert sich die Einstellung um jeweils 1 Minute. Werden die Schaltflächen dauerhaft für ca. 3 Sekunden berührt, ändert sich die Einstellung im Schnelllauf.
5 Sekunden nach der letzten Änderung wird die eingestellte Gar-Dauer übernommen. Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt für 2 Minuten ein Signalton, der durch das Betätigen einer beliebigen anderen Schaltfläche auch vorzeitig beendet werden kann und der Backofen wird ausgeschaltet.
Den Drehregler des Thermostates und den Heizarten-Wahlschalter auf „0“ stellen, um das Gerät auszuschalten.

WICHTIG:
Bei halbautomatischem und automatischem Betrieb muss der Thermostat auf die gewünschte Temperatur und der Heizarten-Wahlschalter auf die gewünschte Beheizungsart gestellt werden.

Automatischer Betrieb
(Gar-Dauer und Gar-Ende kombiniert)

Für bestimmte Garzeiten. Schaltfläche **„Auswahl“** so oft betätigen, bis das Symbol **„Gar-Dauer“** blinkt. Jetzt mit den Schaltflächen **„Plus“ / „Minus“** die gewünschte Gar-Dauer einstellen (max. 10 Stunden).
Bei kurzer Berührung der Schaltflächen ändert sich die Einstellung um jeweils 1 Minute. Werden die Schaltflächen dauerhaft für ca. 3 Sekunden berührt, ändert sich die Einstellung im Schnelllauf.

Dann Schaltfläche **„Auswahl“** so oft betätigen, bis das Symbol **„Gar-Ende“** blinkt. Jetzt mit den Schaltflächen **„Plus“ / „Minus“** die Uhrzeit (Gar-Ende) einstellen, zu der der Backofen ausgeschaltet werden soll.
5 Sekunden nach der letzten Änderung wird das eingestellte Gar-Ende übernommen.

Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt für 2 Minuten ein Signalton, der durch das Betätigen einer beliebigen anderen Schaltfläche auch vorzeitig beendet werden kann und der Backofen wird ausgeschaltet.
Den Drehregler des Thermostates und den Heizarten-Wahlschalter auf „0“ stellen, um das Gerät auszuschalten.

Vorzeitiges Beenden der Programmierung
Schaltfläche **„Auswahl“** so oft betätigen, bis das Symbol **„Gar-Dauer“** blinkt. Jetzt mit den Schaltflächen **„Plus“ bzw. „Minus“** die Gar-Dauer auf „0“ stellen, sowie den Drehregler des Thermostates und den Heizarten-Wahlschalter auf „0“ stellen, um das Gerät auszuschalten.

Erstmalige Benutzung

Der Backofen muss gründlich gereinigt werden. Den Backofen für etwa 30 Minuten auf Höchsttemperatur aufheizen; auf diese Weise werden alle fetthaltigen Fertigungsrückstände eliminiert, die beim Backen unangenehme Gerüche verursachen könnten.

Wichtig:

Als Sicherheitsvorkehrung muss vor jeder Reinigung des Backofens immer das Stromnetz abgeschaltet werden. Zum Reinigen dürfen keine sauren oder alkalischen Substanzen verwendet werden (wie z.B. Zitronensaft, Essig, Salz usw.). Chlorhaltige Produkte, sowie Säuren oder Scheuermittel sind ebenfalls zu vermeiden, dies gilt vor allem für die Reinigung der emaillierten Wände.

Umweltverträglichkeit

Als Beitrag zum Umweltschutz wurde die Dokumentation dieses Gerätes auf chlorfrei gebleichtes oder Recycling-Papier gedruckt.
Bei der Verpackung wurde auf deren Umweltverträglichkeit Wert gelegt; sie kann gesammelt und recycelt werden, da es sich um umweltschonendes Material handelt. Durch Recycling der Verpackung wird zur Reduzierung des Rohstoffverbrauchs und des Volumens von Industrie- und Hausmüll beigetragen.

Kühlventilator

Ein Kühlventilator befindet sich auf der oberen Seite des Backofens und dient zur Kühlung sowohl des Einbaumöbels als auch der Backofentür. Der Ventilator schaltet sich selbsttätig ein, wenn das äußere Gehäuse des Backofens eine Temperatur von 60ºC überschreitet.

Wird der Backofen z.B. auf 200ºC eingestellt, schaltet sich die Kühlung nach einigen Minuten ein.

Der Ventilator schaltet sich selbsttätig aus, wenn das äußere Gehäuse des Backofens eine Temperatur von 60ºC wieder unterschreitet, z.B. schaltet sich die Kühlung nach Betrieb auf 200ºC nach einigen Minuten wieder aus, in Abhängigkeit von der Umgebungstemperatur.

Reling aushängen

Um die seitlichen Halterungen (Reling) für Backbleche und Roste herausnehmen zu können drücken Sie die unterste Sprosse etwas nach oben. Jetzt kann die Reling mit der Unterkante ein Stück nach innen geklappt und herausgenommen werden.

Zum Einhängen Reling in die untere Halterung einsetzen und anschließend die oberste Sprosse etwas nach unten drücken und in die obere Halterungen einhängen.

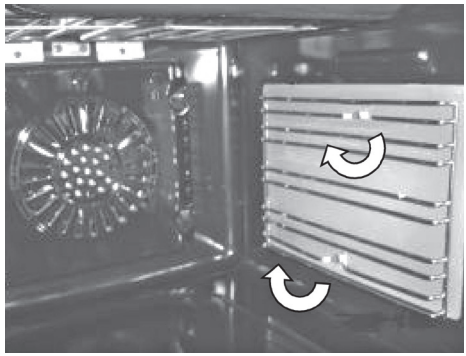


Abb. ähnlich

Reinigung und Pflege

Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger ist verboten!

Bitte verwenden Sie keine Scheuermittel, scharfen Reinigungsmittel oder scheuernden Gegenstände.
Die Frontseite des Gerätes mit einem weichen Tuch und warmer Spülmittellauge abwischen.

Zur Reinigung muss das Gerät abgeschaltet und abgekühlt sein - Verbrennungsgefahr!

Reinigen des Backofeninnenraumes:

Das Innere des Backofens bitte nach jedem Gebrauch reinigen. Verschmutzungen lassen sich so am leichtesten entfernen und brennen erst gar nicht ein.
Zur Reinigung die Backofen-Beleuchtung einschalten.
Den Backofen nach jeder Benutzung mit Spülmittellauge auswischen und trocknen. Hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern entfernen.

Bei Verwendung von Backofenspray bitte unbedingt die Angaben des Herstellers beachten!

Alle Zubehörteile (Rost, Backblech, Einschubgitter usw.) sind nach jedem Gebrauch zu spülen und gut abzutrocknen. Zur leichteren Reinigung vorher kurz einweichen.

Reinigung und Pflege

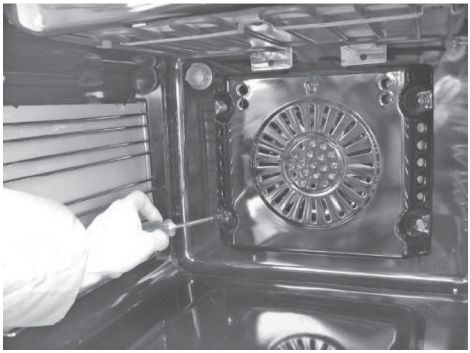


Abb. oben: Schrauben lösen, Abdeckung des Umluftventilators entfernen und Raum dahinter reinigen.

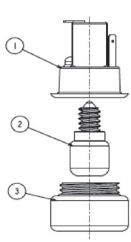
Abb. oben: Garraum mit einem weichen Tuch reinigen.

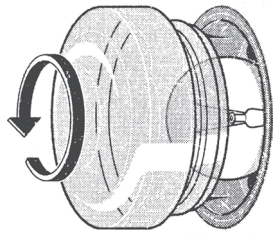
Leuchtmittel im Backraum wechseln

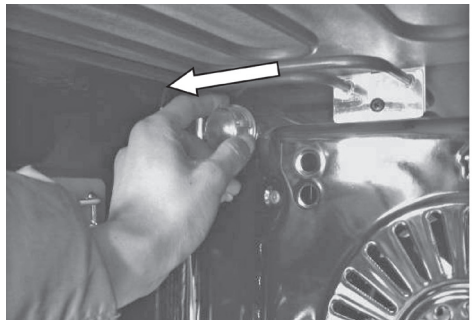
WICHTIG:
Das Leuchtmittel für die Ofenbeleuchtung muss folgende Eigenschaften aufweisen:
a) Hochtemperaturbeständig (bis 300ºC)
b) Spannung 230 V
c) Leistung 25 W
d) Sockel E 14

Das Gerät vor Beginn der Arbeiten unbedingt vom Stromnetz trennen!

Zur Vermeidung von Beschädigungen sollte im Backraum ein Tuch ausgebreitet werden. Gläserne Lampenabdeckung (3) abschrauben. Verbrauchtes Leuchtmittel (2) herausdrehen und neues Leuchtmittel einsetzen. Lampenabdeckung (3) wieder in Lampensockel (1) einschrauben und Tuch entfernen. Das Gerät wieder an das Stromnetz anschließen.





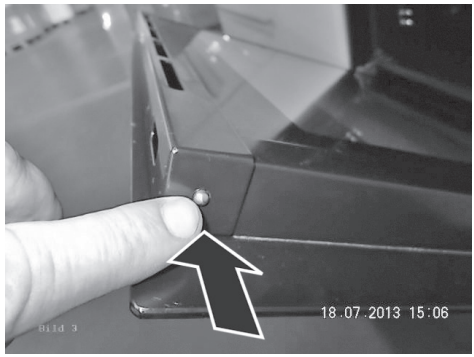


Reinigung der Scheibe in der Backraumtür

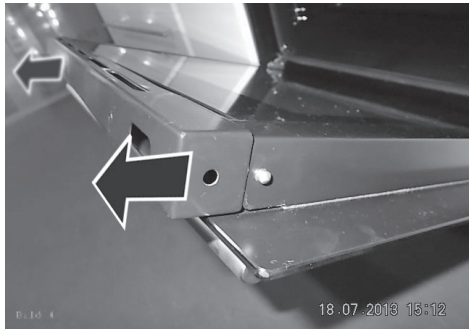
Dieser Backofen ist an der Backraumtür mit einer dreifachen Isolierverglasung versehen. Die inneren Glasflächen können zu Reinigungszwecken bequem und ohne Spezialwerkzeug erreicht werden.

Wir empfehlen, den Aus- und Einbau der inneren Glasscheiben unter Zuhilfenahme einer zweiten Person durchzuführen, die ein ungewolltes Zuschlagen der Backraumtür verhindert.

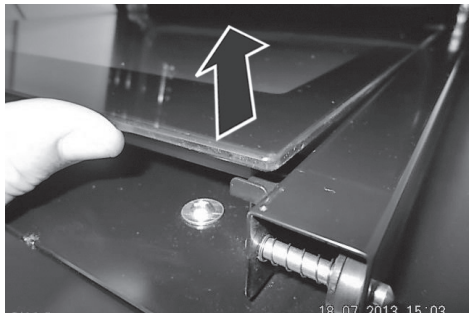
Öffnen Sie die Backraumtür komplett. Die Isolierglasscheiben sind im unteren (hinteren) Bereich der Backraumtür eingehangen und werden im oberen (vorderen) Bereich von einer Profilschiene gehalten, die wiederum mit zwei Federbolzen gesichert ist.



Beide Federbolzen eindrücken und Profilschiene abnehmen.



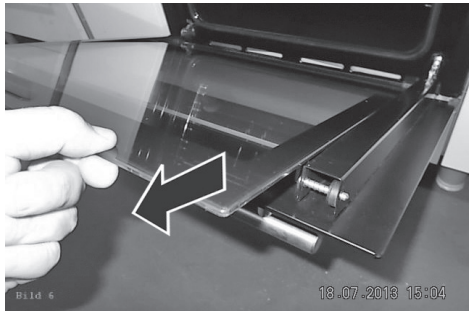
Die Isolierglasscheiben vorsichtig im oberen (vorderen) Bereich anheben...



...und nach vorne herausziehen.

Jede Isolierglasscheibe mit lauwarmer Spüllauge oder geeignetem Reinigungsmittel säubern und trocknen.

Der Zusammenbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

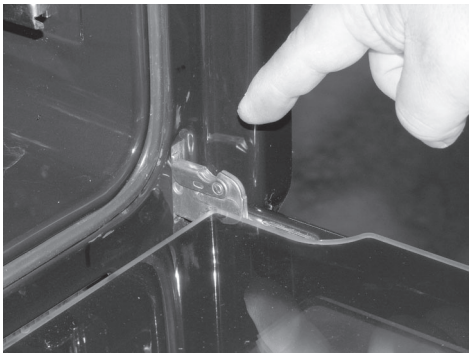


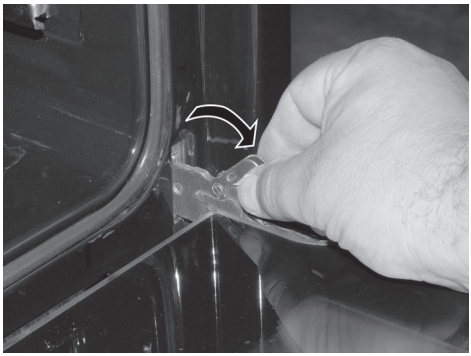
Backraumtür ausbauen

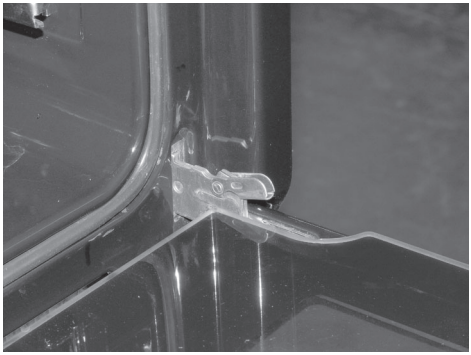
1. Die Backraumtür vollständig öffnen.

2. Klapp-Verriegelungen auf beiden Seiten der Backraumtür öffnen.

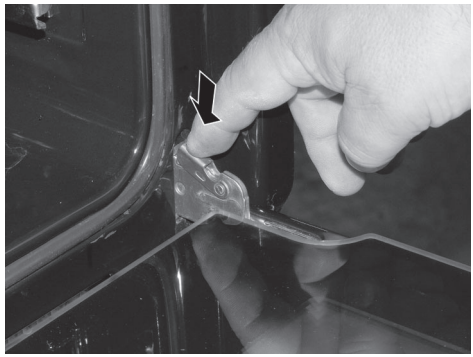
3. Die Backraumtür an den Seiten greifen, etwas anheben und nach vorn herausziehen.

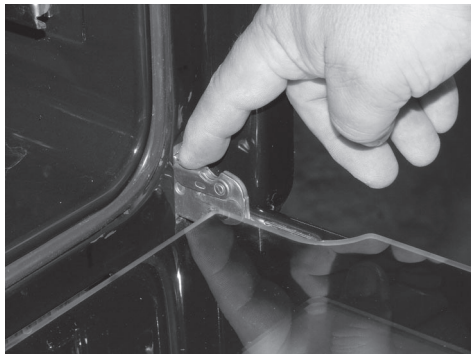






4. Zum Wiederanbringen der Backraumtür die Scharniere wieder in ihre normale Position bringen und sicherstellen, dass sie in ihren Sitz eingetreten ist. Die Backraumtür vollständig absenken und Verriegelungen zuklappen und einrasten lassen.





5. Die Backraumtür vollständig schließen.

Einbau des Backofens

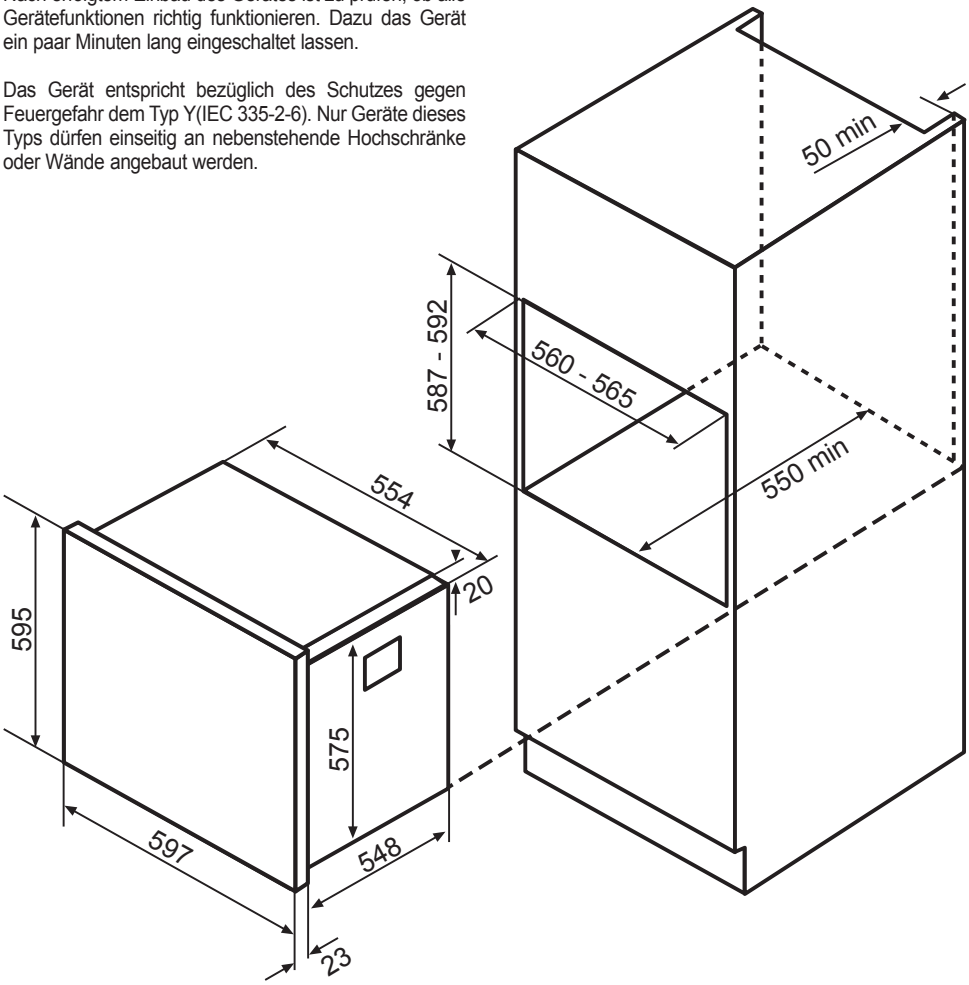
Das Gerät kann unter einem Kochfeld oder in einen Schrank eingebaut werden. Die Einbaumaße müssen den auf der Abbildung dargestellten Maßangaben entsprechen.

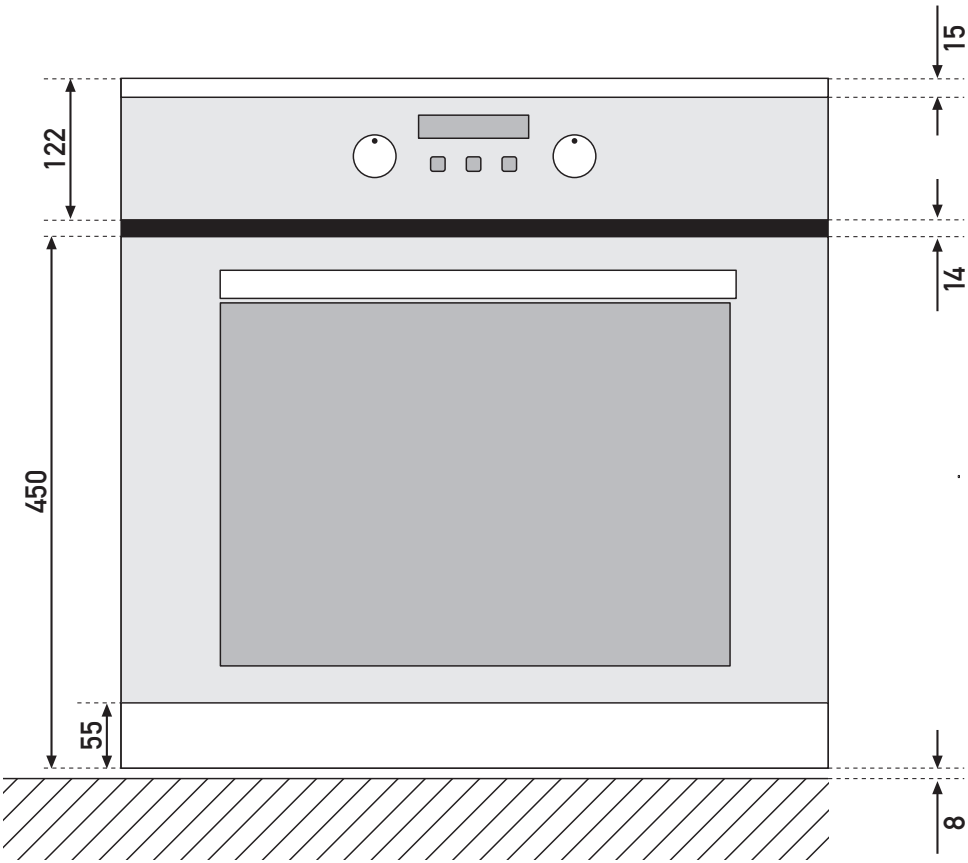
Das Möbelmaterial muss hitzebeständig sein. Der Backofen muss zu den Möbelwänden zentriert und mit den mitgelieferten Schrauben und Buchsen befestigt werden.

Die Einbaunische des Gerätes darf keine Rückwand aufweisen! Die Standfläche in dieser Nische muss zur Wand hin über die gesamte Breite eine Aussparung von mindestens 50 mm aufweisen.

Nach erfolgtem Einbau des Gerätes ist zu prüfen, ob alle Gerätefunktionen richtig funktionieren. Dazu das Gerät ein paar Minuten lang eingeschaltet lassen.

Das Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y(IEC 335-2-6). Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände angebaut werden.




15
122
14
450
55
8

Elektrischer Anschluss

Allgemeiner Hinweis:
Das Gerät wurde gemäß der europäischen Norm EN 60335-2-6 hergestellt. Es entspricht der Schutzklasse 1 und muss demzufolge geerdet werden!

Sicherheitshinweise

1. Der elektrische Anschluss des Gerätes darf ausschließlich von einer anerkannten Elektrofachkraft ausgeführt werden!

2. Die allgemein geltenden Vorschriften und Normen (z.B. DIN VDE usw.) sowie regionale Vorschriften der zuständigen Energieversorgungsunternehmen sind unbedingt zu beachten.

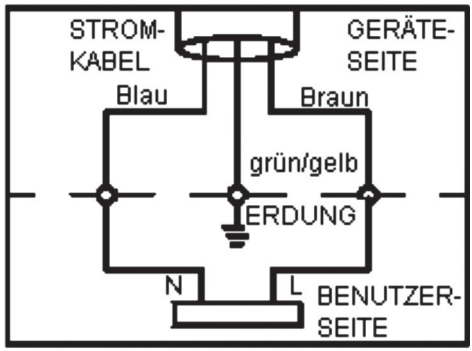
Keine Haftung bei Unfällen und Schäden, die auf eine nicht fachgerechte Ausführung des elektrischen Anschlusses oder auf Nichteinhaltung geltender Vorschriften zurückzuführen sind!

Elektrischer Anschluss EBS 9927 08

Weitere wichtige Hinweise:
Bauseits ist für das Gerät ein separater 230V-Wechselstromkreis vorzusehen der mit 16 A abzusichern ist (siehe Typenschild).

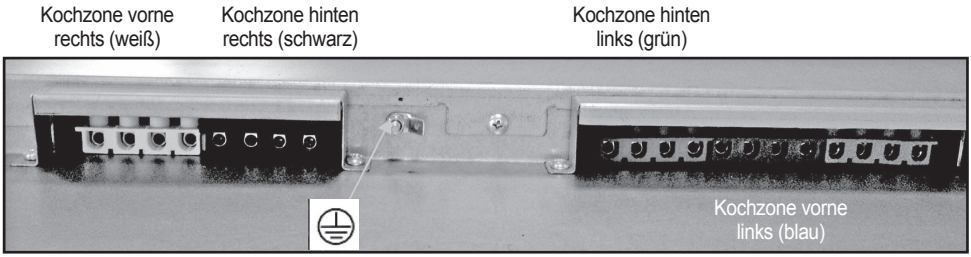
Anschluss an eine bauseits installierte Schutzkontakt-Steckdose ("Schuko-Steckdose" nach DIN 49440).
Die Netzanschlussleitung des Gerätes wird zusammen mit dem montierten 3-poliger Schutzkontakt-Stecker („Schuko-Stecker" nach DIN 49441) an eine Schuko-Steckdose angeschlossen.

Zu beachten ist dabei auch, dass dieser Steckanschluss (Stecker / Steckdose) auch dann zugänglich bleibt, wenn das Gerät im Schrank eingebaut ist.



AC220-240V 50Hz 3*1,5 mm²

Anschluss Kochzonen (nur EBH)



Elektrischer Anschluss EBH 9928 08

Vor der Durchführung des Stromanschlusses muss sichergestellt werden, dass

- die Eigenschaften des Stromnetzes mit den Werten auf dem vorne am Gerät angebrachten Typenschild übereinstimmen.
- das Stromnetz gemäß der geltenden Bestimmungen und Rechtsvorschriften geerdet ist. Die Erdung ist gesetzlich vorgeschrieben.
  Falls das Gerät nicht mit Kabel und/oder Netzstecker ausgestattet ist, muss geeignetes Material verwendet werden, welches der auf dem Typenschild angegebenen Stromaufnahme und der Betriebstemperatur entspricht.

  Das Kabel darf an keiner Stelle eine Temperatur von mehr als 50ºC erreichen.

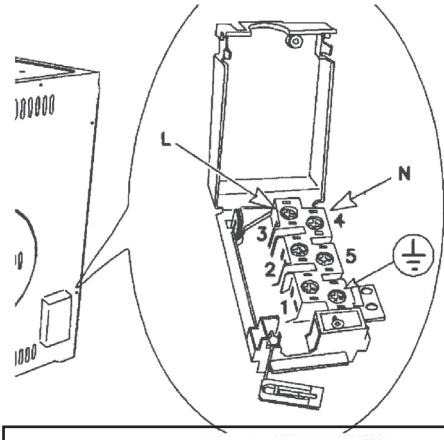
- Wenn ein direkter Netzanschluss gewünscht wird, muss ein allpoliger Schalter mit einem Öffnungsweg von mindestens 3 mm zwischen den Kontakten zwischengeschaltet werden, der entsprechend der Belastung laut Typenschild bemessen sein und den geltende Vorschriften entsprechen muss.

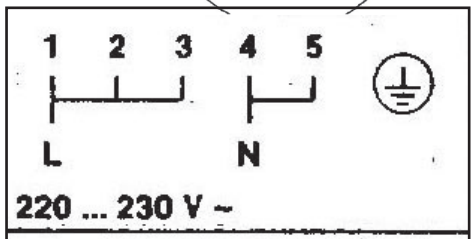
Das gelb-grüne Erdungskabel darf von diesem Schalter nicht unterbrochen werden.!

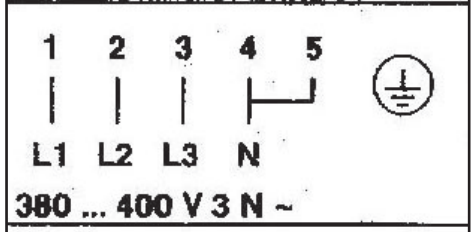
Die Steckdose bzw. der allpolige Schalter müssen bei installiertem Gerät jederzeit problemlos zugänglich sein.

Der Hersteller haftet nicht, wenn die obigen Anweisungen und die geltenden Unfallverhütungs-Vorschriften nicht eingehalten werden.

Anschlussschemata EBH 9928 08







Fehlertabelle

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Anzeige „Zeit" blinkt	Stromausfall	Aktuelle Uhrzeit einstellen
Backofen heizt nicht auf	Sicherung ausgelöst	Sicherung einschalten / ersetzen
	Thermostat defekt	Kundendienst rufen
Das komplette Gerät ist ohne Funktion	Fehlerstrom-Schutzschalter (FI-Schalter) ausgelöst	Fehlerstrom-Schutzschalter einschalten
	Sicherung ausgelöst	Sicherung einschalten / ersetzen
		Gerät und Anschluss überprüfen
Sicherung bzw. FI-Schalter löst ständig aus (unabhängig von der gewählten Funktion)	Sicherung zu schwach ausgelegt	Dem Anschlusswert entsprechende Sicherung verwenden. **Vorsicht!** Falls trotz korrekter Absicherung die Sicherung bzw. der FI-Schalter ständig auslöst, hat dies in der Regel einen triftigen Grund: **Herd nicht benutzen!Rufen Sie einen Elektroinstallateur!**
	Fehlerhafter elektrischer Anschluss	
Backofen bleibt dunkel	Leuchtmittel defekt	Leuchtmittel ersetzen
	Sicherung ausgelöst	Sicherung einschalten / ersetzen
Glas der Backraumtür gesprungen (Riss) oder zerbrochen	Mechanische Beschädigung	Backofen nicht mehr benutzen, Kundendienst rufen
Dichtung der Backraumtür sichtbar beschädigt	Mechanische Einwirkung	Backofen nicht mehr benutzen, Kundendienst rufen
Backofen lässt sich nicht ausschalten	Elektronik defekt	Stromzufuhr unterbrechen (Sicherung ausschalten / herausdrehen) und Kundendienst rufen!
Starke Rauchentwicklung	Fettrückstände im Backraum	Backofen ausschalten und abkühlen lassen, danach Fettrückstände entfernen
Flecken im Emaille	Herabtropfender Obst- bzw. Fleischsaft	Obstkuchen weniger üppig belegen, tiefes Backblech/Fettpfanne benutzen
		Derartige Flecken sind harmlos und stellen keinerlei Beeinträchtigung der Funktion dar. Nicht behebbar.

Technische Daten und Abmessungen

EBS 9927 08

Elektro-Einbaubackofen mit 8 Funktionen und Uhr/Zeitschaltuhr

Energie-Effizienz-Klasse	A
Innenraumvolumen brutto	ca. 58 l
Temperaturbereich:	50 - 250 °C
Anschlusswert:	3,4 kW
Leistung Heizelemente:	
Unterhitze:	1,1 kW
Oberhitze:	1,0 kW
Grill:	2,0 kW
Lüfter:	25 W
Backofenbeleuchtung:	15 W
Abmessungen (BxTxH) mm:	597 x 540 x 595

Elektro-Anschlusskabel mit Schukostecker

EBH 9928 08

Elektro-Einbauherd mit 8 Funktionen und Uhr/Zeitschaltuhr

Energie-Effizienz-Klasse	A
Innenraumvolumen brutto	ca. 58 l
Temperaturbereich:	50 - 250 °C
Anschlusswert:	3,4 kW
Leistung Heizelemente:	
Unterhitze:	1,1 kW
Oberhitze:	1,0 kW
Grill:	2,0 kW
Lüfter:	25 W
Backofenbeleuchtung:	15 W
Abmessungen (BxTxH) mm:	597 x 540 x 595

Hinweise zur Entsorgung

In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist auf dem vorliegenden Produkt und der Bedienungsanleitung das Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne abgebildet:

Eine Entsorgung von Gerät und Verpackung über den normalen Haushaltsabfall ist nicht zulässig!

- Entsorgen Sie dieses Gerät im Recyclinghof mit einer getrennten Sammlung für Elektro- und Elektronikgeräte.
- Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen.
- Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den örtlichen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produktes zu erhalten.
- Sortieren Sie die Verpackung vor der Entsorgung nach Materialarten wie z.B. Karton (Papier), Plastikfolie usw.
- Sie leisten damit einen wertvollen und positiven Beitrag zum Schutz der Umwelt und der Gesundheit Ihrer Mitmenschen.
- Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät diesbezüglich negative Konsequenzen haben.

ORANIER-Werksgarantie

Zur Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich. Für unsere ORANIER-Geräte leisten wir unabhängig von den Verpflichtungen des Händlers aus dem Kaufvertrag gegenüber dem Endabnehmer unter den nachstehenden Bedingungen Werksgarantie:
Die ORANIER-Garantie erstreckt sich auf die unentgeltliche Instandsetzung des Gerätes bzw. der beanstandeten Teile. Anspruch auf kostenlosen Ersatz besteht nur für solche Teile, die Fehler im Werkstoff und in der Verarbeitung aufweisen.Übernommen werden dabei sämtliche direkten Lohn- und Materialkosten, die zur Beseitigung dieses Mangels anfallen. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

1. Die Werksgarantie beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch Rechnung oder Lieferschein nachzuweisen ist.

2. Innerhalb der Werksgarantie werden alle Funktionsfehler, die trotz vorschriftsmäßigem Anschluss, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen ORANIER-Einbauvorschriften und Betriebsanleitungen nachweisbar auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch unseren Kundendienst beseitigt. Emaille und Lackschäden werden nur dann von dieser Werksgarantie erfasst, wenn sie innerhalb von 2 Wochen nach Übergabe des ORANIER-Gerätes unserem Kundendienst angezeigt werden.
Transportschäden (diese müssen entsprechend den Bedingungen des Transporteurs gegen den Transporteur geltend gemacht werden) sowie Einstellungs-, Einregulierungs- und Umstellarbeiten an Gasverbrauchseinrichtungen fallen nicht unter diese Werksgarantie.

3. Durch Inanspruchnahme der Werksgarantie verlängert sich die Garantiezeit weder für das ORANIER-Gerät noch für neu eingebaute Teile. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Über Ort, Art und Umfang der durchzuführenden Reparatur oder über einen Austausch des Gerätes entscheidet unser Kundendienst nach billigem Ermessen. Soweit nicht anders vereinbart, ist unsere Kundendienstzentrale zu benachrichtigen. Die Reparatur wird in der Regel am Aufstellungsort, ausnahmsweise in der Kundendienstwerkstatt durchgeführt. Zur Reparatur anstehende Geräte sind so zugänglich zu machen, dass keine Beschädigungen an Möbeln, Bodenbelag etc. entstehen können.

5. Die für die Reparatur erforderlichen Ersatzteile und die anfallende Arbeitszeit werden nicht berechnet.

6. Wir haften nicht für Schäden und Mängel an Geräten und deren Teile, die verursacht wurden durch:
- Äußere chemische oder physikalische Einwirkungen bei Transport, Lagerung, Aufstellung und Benutzung (z.B. Schäden durch Abschrecken mit Wasser, überlaufende Speisen, Kondenswasser, Überhitzung). Haarrissbildung bei emaillierten oder kachelglasierten Teilen ist kein Qualitätsmangel.
- Falsche Größenwahl.
- Nichtbeachtung unserer Aufstellungs- und Bedienungsanleitung, der jeweils geltenden baurechtlichen allgemeinen und örtlichen Vorschriften der zuständigen Behörden, Gas- und Elektrizitätsversorgungsunternehmen. Darunter fallen auch Mängel an den Abgasleitungen (Ofenrohr, ungenügender oder zu starker Schornsteinzug) sowie unsachgemäß ausgeführte Instandhaltungsarbeiten, insbesondere Vornahme von Veränderungen an den Geräten, deren Armaturen und Leitungen.
- Verwendung ungeeigneter Brennstoffe bei mit Kohle und Heizöl gefeuerten Geräten; ungeeigneter Gasbeschaffenheit und Gasdruckschwankungen bei Gasgeräten; ungewöhnlichen Spannungsschwankungen gegenüber der Nennspannung bei Elektrogeräten.
- Falsche Bedienung und Überlastung und dadurch verursachter Überhitzung der Geräte, unsachgemäßer Behandlung, ungenügender Pflege, unzureichender Reinigung der Geräte oder ihrer Teile; Verwendung ungeeigneter Putzmittel (siehe Bedienungsanleitung).

- Verschleiß der den Flammen unmittelbar ausgesetzten Teilen aus Eisen und Schamotte (z.B. Stahl-Guss- oder Schamotteauskleidungen).

Wir haften nicht für mittelbare und unmittelbare Schäden, die durch die Geräte verursacht werden. Dazu gehören auch Raumverschmutzungen, die durch Zersetzungsprodukte organischer Staubanteile hervorgerufen werden und deren Pyrolyseprodukte sich als dunkler Belag auf Tapeten, Möbeln, Textilien und Ofenteilen niederschlagen können.

Fällt die Beseitigung eines Mangels nicht unter unsere Gewährleistung, dann hat der Endabnehmer für die Kosten des Monteurbesuches und der Instandsetzung aufzukommen.

ORANIER Küchentechnik GmbH
Weidenhäuser Str. 1 - 7
35075 Gladenbach

ORANIER

Küchentechnik

Kompetenz im großen Stil

- ❑ Dunstabzugshauben
- ❑ Einbauherde
- ❑ Einbaubacköfen
- ❑ Einbau-Kochfelder: Gas- und Elektro, Induktion- und Hilight
- ❑ Dampfgarer und Mikrowellen
- ❑ Kühl- und Gefriergeräte
- ❑ Geschirrspülmaschinen
- ❑ Standherde Gas und Elektro
- ❑ Koch-Back-Stationen

ORANIER Küchentechnik GmbH · Weidenhäuser Str. 1-7 · 35075 Gladenbach
Tel.: +49(0) 6462 923-700 · Fax: +49(0) 6462 923-348 · E-Mail: info-kuechentechnik@oranier.com
www.oranier.com

Deutsche Zuverlässigkeit seit 100 Jahren

EBS 9927 08 · EBH 9928 08 · V1.2 1093